



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ KIYMALI ÇITIR BÖREK

500 gr un  
150 gr yağsız kıyma  
1 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
3 adet haşlanmış patates  
250 gr eritilmiş margarin  
2 adet soğan  
1 çay kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz

Öncelikle kıymayı soğanlarla kavuralım. Sonrasında karabiber ve tuzu da ilave edip ılımasını bekleyelim. Erittiğimiz margarini, ezilmiş patateslerle karıştıralım. Şimdi yumurta akını, kabartma tuzunu ve unu da katarak yumuşak bir hamur elde edelim. Hamuru altı parça edip, hepsini 20cm çapında açalım. Bu hamurları da dörde bölün. Her bir üçgenin geniş kenarına iç malzemeden katarak sigara böreği gibi saralım, Üstlerine yumurta sarısı sürüp isteğe göre susam veya çörekotu serpelim. Artık 170 derecelik fırında 30 dakika pişirebiliriz.